

SKRIPSI

**PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL PADA PENYEMBELIHAN
UNGGAS DI KOTA SAMARINDA**

*Diajukan Sebagai Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Hukum
Pada Fakultas Hukum Universitas Widya Gama Mahakam
Samarinda*



Oleh:

KEVIN MICHELIN.S

1874201082

FAKULTAS HUKUM

UNIVERSITAS WIDYA GAMA MAHAKAM SAMARINDA

2025



**UNIVERSITAS
WIDYA GAMA MAHAKAM SAMARINDA
FAKULTAS HUKUM
STATUS TERAKREDITASI**

KONSENTRASI :
1. HUKUM SUMBER DAYA ALAM
2. HUKUM ADMINISTRASI NEGARA
3. HUKUM TANAH

**BERITA ACARA
UJIAN PENDADARAN SKRIPSI**

Pada hari ini Rabu Tanggal, 13 Agustus 2025 bertempat di Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda, Tim Penguji Ujian Pendadaran Skripsi Mahasiswa Fakultas Hukum Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda, telah melaksanakan Ujian Pendadaran skripsi!

Dengan mengingat : Surat Keputusan Dekan Fakultas Hukum Universitas Widya Gama Mahakam Tanggal 11 Bulan September Tahun 2024 Nomor: 17.A /UWGM/FH-D/Pus/IX/2024 Tentang Pelaksanaan Ujian Pendadaran Skripsi Mahasiswa Fakultas Hukum UWGM Samarinda

Memperhatikan :
Pertama : Jawaban dan sanggahan yang diberikan pada waktu ujian berlangsung
Kedua : Hasil nilai Ujian yang dicapai dalam ujian pendadaran skripsi dengan susunan tim sebagai berikut

NO	NAMA PENGUJI	JABATAN	TANDA TANGAN
1.	Dr.VATINI, S.H.M.,H.	KETUA	
2.	Dr.TUMBUR OMPU SUNGGU, S.H.,M.Hum	SEKRETARIS	2.
3.	HJ. RUSTIANA, S.H.,M.H	ANGGOTA	3.

MEMUTUSKAN

NAMA : Kevin Michelin.S
NPM : 18.111007.74201.082
JUDUL SKRIPSI : Pelaksanaan Sertifikasi Halal Pada Penjualan Unggas Di Kota Samarinda

Hasil yang dicapai : **LULUS/ TERIMA-TERIMA**
Dengan Predikat : A Dengan Pujian
B+ Sangat Memuaskan
B. Memuaskan
C+ Cukup

Samarinda, 13 Agustus 2025

Mahasiswa Peserta Ujian

Kevin Michelin.S
NPM: 18. 111007.74201.082

Ketua Tim Penguji

Dr .Yatini, S.H.M.H
NIDN: 1109106902

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Kevin Michelin .S

NPM : 1874201082

Program Studi : Hukum

Dengan ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa :

1. Tugas akhir penulisan dengan judul :

Pelaksanaan Sertifikasi Halal Pada Penyembelihan Unggas Di Kota Samarinda adalah hasil karya saya dalam naskah tugas akhir penulisan hukum ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah dilakukan orang lain untuk memperoleh gelar akademik disuatu perguruan tinggi dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, baik sebagian maupun keseluruhan, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan sumber kutipan dan daftar pustaka.

2. Apabila ternyata didalam tugas akhir penulisan hukum ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur plagiasi, saya bersedia tugas akhir penulisan hukum ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh dibatalkan serta diproses sesuai ketentuan hukum yang berlaku.

3. Tugas akhir penulisan hukum ini dapat dijadikan sumber pustaka yang merupakan hak bebas royalti non eksekutif.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Samarinda, 24 Juli 2025. Yang Menyatakan,


KEVIN MICHELIN.S
NPM. 1874201082

HALAMAN PERSETUJUAN

Nama : Kevin Michelin.S
NPM : 1874201082
Fakultas : Hukum
Program Studi : Hukum
Judul Skripsi : PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL PADA
PENYEMBELIHAN UNGGAS DI KOTA
SAMARINDA

Menyetujui

PEMBIMBING I



Dr. Yatini, SH., M.H
NIDN. 1109106902

PEMBIMBING II



Dr. Tumbur Ompu Sungguh SH., M.Hum
NIDN. 8831460018

Mengetahui

Dekan Fakultas Hukum
Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda




Dr. H. Hudaqi Mukhti, SH., M.H
NIDN. 2007.073.103

HALAMAN PENGESAHAN

Nama : Kevin Michelin.S
NPM : 1874201082
Fakultas : Hukum
Program Studi : Hukum
Judul Skripsi : **PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL PADA
PENYEMBELIHAN UNGGAS DI KOTA
SAMARINDA**

Menyetujui

PEMBIMBING I



Dr. Yatini, SH., M.H
NIDN. 1109106902

PEMBIMBING II



Dr. Tumbur Ompu Sungguh SH., M.Hum.
NIDN. 8831460018

Mengetahui

Dekan Fakultas Hukum

Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda



Dr. H. Hudaan Mukhti, SH., M.H
NIK. 2007.073.103

MOTO

"Halal bukan sekadar label, melainkan komitmen terhadap kejujuran, keberkahan, dan tanggung jawab."

"Ketika niat lurus, jalan terasa terang."

‘Jam manusia selalu terburu – buru Jam tuhan selalu tepat waktu’

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan sertifikasi halal pada penyembelihan unggas berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Kemudian, mengetahui bentuk pengawasan pada penyembelihan unggas di kota samarida, yakni LPPOM MUI. Penelitian ini merupakan penelitian metode penelitian hukum normatif. Dalam penelitian ini menggunakan metode pendekatan perundang-undangan dan metode pendekatan konseptual, yang menjadikan Fatwa MUI sebagai pandangan hukum dalam penyembelihan halal. Penelitian ini dilakukan dengan menganalisis data primer yang didapat melalui wawancara dan observasi terhadap fatwa MUI dan peraturan terkait lainnya. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa praktik penyembelihan yang dilakukan pada LPPOM MUI dan RPU “Ayam Sakti” Mandiri telah sesuai syariah, tetapi belum sesuai dengan aspek higienis. Kemudian, kewajiban pelaku usaha dalam menjamin produk hewan yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) belum sepenuhnya dilakukan. Hal ini dikarenakan pengetahuan kesadaran pelaku usaha.

Kata Kunci : Sertifikasi Halal, Penyembelihan Unggas, Pengawasan

ABSTRACT

This study aims to determine the implementation of halal certification in poultry slaughter based on Government Regulation Number 42 of 2024 concerning Halal Product Assurance Organizers. Then, to determine the form of supervision in poultry slaughter in Samarida City, namely LPPOM MUI. This research is a normative legal research method. In this study, the legislative approach method and the conceptual approach method are used, which makes the MUI Fatwa as a legal perspective on halal slaughter. This research was conducted by analyzing primary data obtained through interviews and observations of the MUI fatwa and other related regulations. The results of this study indicate that the slaughter practices carried out by LPPOM MUI and RPU "Ayam Sakti" Mandiri are in accordance with sharia, but not in accordance with hygienic aspects. Then, the obligation of business actors to guarantee safe, healthy, intact, and halal animal products (ASUH) has not been fully implemented. This is due to the knowledge and awareness of business actors.

Keywords: Halal Certification, Poultry Slaughter, Supervision.

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta hidayah Nya kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan judul **“PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL PADA PENYEMBELIHAN UNGGAS DI KOTA SAMARINDA”** Shalawat serta salam senantiasa tercurah kepada baginda Rasullullah SAW yang mengantarkan manusia dari zaman kegelapan ke zaman yang terang benderang seperti saat ini. Penyusunan Skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi sebagian syarat-syarat guna mencapai gelar Sarjana Hukum di Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda.

Penulis menyadari bahwa penulisan ini tidak dapat terselesaikan tanpa dukungan dari berbagai pihak baik moril maupun materil. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Skripsi ini terutama kepada:

1. Orang tua, Ayahanda dan Ibunda yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun materil serta doa yang tiada henti hentinya kepada penulis
2. **Prof .Dr. HUSAINI USMAN, M.T.,M.PD.** Rektor Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda
3. **Dr. HUDALI MUKTI, S.H.,M.H** selaku Dekan Fakultas Hukum Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda
4. **Dr. YATINI, S.H.,M.H.** selaku Dosen pembimbing I yang telah memberikan petunjuk yang komprehensif terhadap skripsi penulis;

5. **Dr. TUMBUR OMPU SUNGGU, S.H. M.HUM.** selaku Dosen pembimbing II memberikan arahan dan petunjuk yang konstruktif kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini;
6. **LPPOM MUI PROVINSI KALIMANTAN TIMUR,** selaku Narasumber yang telah memberikan keterangannya kepada penulis dalam pembuatan skripsi ini.
7. **DINAS PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN PROVINSI KALIMANTAN TIMUR,** selaku Narasumber yang telah memberikan keterangannya kepada penulis dalam pembuatan skripsi ini.
8. Kepada istri yang sudah membantu dan tidak henti-hentinya selalu memberikan semangat dan dukungan untuk mengerjakan skripsi ini;

Selanjutnya dalam penulisan Skripsi ini, penulis menyadari bahwa dalam

Penyajian materi yang dikemukakan dalam skripsi ini jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan dan kelemahan. Semoga Skripsi ini layak sebagai sebuah karya tulis ilmiah dan bermanfaat bagi rekan-rekan mahasiswa/i serta pembaca sekaligus menambah pengetahuan tentang Skripsi ini.

Samarinda, 6 agustus 2024

Penulis

KEVIN MICHELIN.S
NPM. 1874201082

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
BERITA ACARA	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
UNGKAPAN PRIBADI/MOTTO.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	9
C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian.....	9
D. Metode Penelitian.....	10
E. Sistematika Penulisan.....	14
BAB II LANDASAN TEORI DAN LANDASAN FAKTUAL TENTANG PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL PADA PENYEMBELIHAN UNGGAS DI KOTA SAMARINDA	
A. LANDASAN TEORI	17

1. Jaminan Produk Halal.....	17
2. Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal	21
3. Lembaga Sertifikasi Produk Halal.....	26
4. Setifikasi Halal Untuk RPH dan RPU	27
5. Penyembelihan Unggas	30
B. Landasan Faktual.....	35
1. Pelaksanaan Penyembelihan Unggas Di kota Samarinda	35
2. Pengawasan Penyembelihan Unggas Di Kota Samarinda.....	39

**BAB III PEMBAHASAN TENTANG PELAKSAAN SERTIFIKASI HALAL
PADA PENYEMBELIHAN UNGGAS DI KOTA SAMARINDA**

A. Pelaksanaan Penyembelihan Unggas di Kota Samarinda Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Jaminan Produk Halal	46
B. Pengawasan terhadap Penyembelihan Unggas di Kota Samarinda	51

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan.....	55
B. Saran	56

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Jumlah penduduk yang tinggi menjadikan Indonesia salah satu negara dengan penduduk terbanyak di dunia. Menurut data Kementerian Dalam Negeri (Kemendagri) ada 280, 73 juta jiwa penduduk Indonesia pada tahun 2023. Sedangkan secara agamanya, ada 244,41 juta penduduk Indonesia yang memeluk Islam, yang merupakan 87,1% dari total populasi. Mengingat populasi muslim yang signifikan di Indonesia, hal ini membuat permintaan akan produk halal terus meningkat. Suatu produk dikatakan halal jika produk tersebut telah sesuai prinsip-prinsip syariah Islam. Maka diperlukan kepastian kehalalan suatu produk yang bisa membawa rasa ketenangan bagi konsumen yang mengkonsumsinya.

Wajibnya memiliki sertifikat halal pada setiap produk yang beredar, masuk dan diperdagangkan di Indonesia diatur dalam Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Salah satu pentingnya sertifikasi halal dan pemberian labelisasi halal pada suatu produk dan/atau jasa adalah agar hak konsumen atas informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa dapat terlindungi secara layak dan memadai¹.

Proses sertifikasi halal ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk atau proses produksi telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam hukum Islam,

¹ Cita Ayu Alfioni Wenovita, 'Penegakan Hukum Sertifikasi Halal Rumah Potong Hewan' volume 4 no 4, 2021, hlm 1357

sehingga dapat dipergunakan atau dikonsumsi oleh umat Islam dengan yakin dan sesuai dengan keyakinan agama mereka².

Jaminan halal ini merupakan kepastian hukum yang telah diatur oleh Undang-undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.³ Dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal pada pasal 1 sampai pasal 4 membahas tentang jaminan produk halal, pada pasal 17 hingga pasal 20 menjelaskan bahwa setiap hewan yang akan diedarkan untuk selanjutnya diolah sebagai produk harus disembelih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, pada pasal 21 dan pasal 22 menjelaskan tentang proses produk halal mengenai pemisahan lokasi, tempat dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk untuk hewan yang halal dan tidak halal.

Untuk menjamin kehalalan suatu produk yang telah mendapat Sertifikasi Halal, MUI menetapkan dan menekankan bahwa jika sewaktu-waktu ternyata diketahui produk tersebut mengandung unsur-unsur barang haram, MUI berhak mencabut Sertifikasi Halal bersangkutan. Setiap produk yang telah mendapat Sertifikasi Halal diharuskan pula memperbaharui atau memperpanjang Sertifikasi Halal setiap 2 (dua) tahun, dengan prosedur dan mekanisme yang sama. Setelah 2 (dua) tahun terhitung sejak berlakunya Sertifikasi Halal, jika perusahaan bersangkutan tidak mengajukan permohonan (perpanjang) Sertifikasi Halal,

² Yanuardin, Analisis Sertifikasi Halal Bagi Produk Pangan di Indonesia. Volume 6, No 1, 2025. hlm 4

³ Asyik Nur Allifah A, Heni Mutmainnah, Nur Alim Natsir. SOSIALISASI PENTINGNYA SERTIFIKAT HALAL PADA PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN DI KOTA AMBON. Volume 4 No 2, 2023. hlm 832

perusahaan itu dipandang tidak lagi berhak atas Sertifikasi Halal, dan kehalalan produk-produknya di luar tanggung jawab MUI.⁴

Pada dasarnya memberikan perlindungan terhadap bagi warga negaranya merupakan kewajiban setiap negara. Di Indonesia, cara negara dalam melindungi warga negaranya yang beragama Islam melalui peraturan perundang-undangan atau hukum. Sebelum adanya peraturan jaminan produk halal, pemerintah Indonesia telah menjamin bahwa setiap konsumen berhak mendapatkan informasi produk secara lengkap. Sebagaimana dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, bahwa konsumen memiliki “hak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa”

Kewajiban sertifikasi halal suatu barang dan jasa di Indonesia sebelumnya dilakukan atas kemauan pelaku usaha yang menginginkan sertifikat halal, dan peran utama sertifikasi halal dilakukan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), sedangkan lembaga yang melakukan audit atau pemeriksaan produk halal dilakukan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Namun pasca diundangkannya Undang-undang jaminan produk halal, lembaga yang berperan dalam sertifikasi mengalami perubahan, antara lain kewenangan utama dalam proses sertifikasi halal digantikan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) sebagai badan yang mengaudit atau memeriksa produk halal. Dengan memberlakukan Undang-undang jaminan produk halal, negara memberikan

⁴ Sheilla Chairunnisyah, PERAN MAJELIS ULAMA INDONESIA DALAM MENERBITKAN SERTIFIKAT HALAL PADA PRODUK MAKANAN DAN KOSMETIKA. Volume 3 No 2, 2017. hlm 69

perlindungan dan jaminan kehalalan produk yang digunakan dan dikonsumsi oleh Masyarakat khususnya yang beragama Islam.

Dalam Undang-undang jaminan produk halal menyebutkan agar semua “produk yang diimpor, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia harus mendapatkan sertifikasi halal”. Sesuai dengan ketentuan ini, pelaku usaha yang memproduksi dan menjual barang di wilayah Indonesia wajib mendapatkan sertifikasi halal dan mencantumkan logo halal pada kemasannya. Selain itu, pada tahun 2024 pemerintah juga mengesahkan Peraturan Pemerintah Nomor 42 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal dengan tujuan memberikan pedoman dan kepastian hukum terhadap jenis produk yang memerlukan sertifikasi halal.

Saat ini kebutuhan masyarakat khususnya konsumen rumah tangga, dipenuhi melalui pasar tradisional yang dipasok oleh rumah potong ayam, dimana kualitas karkas ayam sangat bervariasi. Perbedaan kualitas karkas terjadi karena jasa penyembelihan ayam belum memahami sepenuhnya tata cara dan teknik penangkapan, penyembelihan serta penirisan darah. Langkah penting dalam proses penyembelihan ayam adalah dengan memotong bagian leher ayam hingga memutus saluran utama yaitu saluran makanan, saluran pernafasan dan pembuluh darah. Kemudian ayam ditiriskan agar seluruh darah keluar. Jika darah tidak dikeluarkan dengan sempurna, kualitas karkas akan menurun dan cepat rusak. Terakhir, pencabutan atau pembersihan bulu harus bersih.⁵ Kehalalan daging juga sangat

⁵ Azhari, Pengamatan Kesempurnaan Pengeluaran Darah Pada Karkas Ayam Yang Diperdagangkan di Sekitar Kota Banda Aceh, Fakultas Pertanian, Aceh, 2012, hlm 257.

dipengaruhi oleh adanya darah pada daging tersebut. Darah merupakan salah satu zat yang tidak boleh dimakan. Maka dari itu, upaya penirisan darah secara sempurna harus diperhatikan dan diprioritaskan pada saat penyembelihan hewan.

Dalam Pasal 160 Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 42 Tahun 2024 mengatur bahwa Penahapan kewajiban bersertifikat halal bagi produk makanan, minuman, hasil sembelihan, dan jasa penyembelihan hal ini mengingat daging sembelihan merupakan salah satu produk kritis yang banyak digunakan sebagai bahan baku produk makanan. Lebih luas lagi, bahkan produk turunan hewan (lemak, protein, gelatin, dan seterusnya) dapat digunakan untuk produk kosmetik, barang gunaan, bahkan obat-obatan. Inilah yang membuat peran jasa sembelihan sangat penting untuk menentukan kehalalan produk sembelihan⁶.

Industri Rumah Pemotongan Unggas (RPU) memiliki peran krusial dalam rantai pasok daging unggas yang aman, sehat, utuh, dan halal bagi masyarakat. Sebagai tempat pemrosesan unggas sebelum didistribusikan ke pasar, RPU berkontribusi dalam menjamin kualitas daging yang layak konsumsi dengan menerapkan standar higiene, sanitasi, dan biosekuriti yang baik. Selain itu, keberadaan RPU yang terorganisir membantu dalam pengendalian penyakit zoonosis dan meningkatkan efisiensi pemotongan unggas secara massal. Industri ini juga berkontribusi pada perekonomian lokal dengan menciptakan lapangan kerja bagi peternak, pekerja pemotongan, serta pedagang unggas⁷

⁶ Yana, 3 Alasan Jasa Dan Produk Sembelihan Wajib Sertifikat Halal 2024, (online) <https://halalmui.org/3-alasan-produk-sembelihan-wajibsertifikasi-halal/> (16 Agustus 2025)

⁷ Farra Sasmita, Wa Ode Umrawati Latif, Yogi La Ode Prianata. Impelementasi Biosekuriti dan Higiene Rumah Pemotongan Unggas Skala Kecil di Kota Kendari. Volume 7 , No 1, 2025, hlm 12

Rumah potong Hewan Unggas adalah kompleks bangunan yang dirancang dan dibangun untuk memenuhi syarat teknis dan higienis tertentu serta dijadikan sebagai tempat pemotongan ayam untuk konsumsi masyarakat umum. Berdasarkan SNI 01- 616—1999 menyatakan bahwa setiap rumah potong Hewan Unggas harus memiliki komitmen dalam menerapkan sistem jaminan halal dalam setiap tahapan prosesnya meliputi pembelian, penerimaan, prapenyembelihan, penyembelihan, pasca penyembelihan, pengemasan, pelabelan, penyimpanan, transportasi, fasilitas, higiene dan sanitasi pada proses produksi daging unggas. Rumah potong hewan unggas juga harus memastikan bahwa lokasi, bangunan, sumber daya manusia, dan fasilitas/alat proses pemotongan dirancang untuk pemotongan unggas halal dan wajib pemotongan dipisahkan dari lokasi, bangunan, sumber daya manusia dan fasilitas/alat proses pemotongan yang tidak halal sesuai peraturan perundangan, serta RPHU juga harus memastikan adanya prosedur penanganan unggas mati dan karkas unggas yang tidak memenuhi penyembelihan halal tidak bercampur dalam rantai produk halal.

Susunan khusus yang persyaratannya teknis hygiene tertentu terpenuhi serta diaplikasikan menjadi lokasi memotong unggas untuk konsumen masyarakat umum. Bisnis Rumah Potong Unggas ini memiliki prospek yang menjanjikan pada masyarakat, karena konsumsi daging ayam potong yang dimasyarakat cukup tinggi.

Hal tersebut dikarenakan murahnya harga ayam potong jika dibandingkan dengan harga daging lainnya⁸

Pemilik RPHU harus memahami dan memastikan titik kritis halal dalam alur proses pemotongan unggas untuk tujuan menjamin kehalalan, mengontrol kualitas dan menjamin keretelusuran. Dalam hal ini para pelaku usaha rumah potong hewan unggas harus memperhatikan banyak hal baik dari segi hewan itu sendiri, penyembelihan, lingkungan kandang maupun pasca penyembelihan. Penanganan hewan dan daging di rumah pemotongan yang kurang baik dan tidak higienis akan berdampak terhadap kehalalan, mutu, keamanan daging dan kesehatan kepada masyarakat meningkat⁹ Hal ini dilakukan untuk mencegah keraguan konsumen tertang kehalalan ayam yang di produksinya. Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai standar halal rumah potong hewan unggas sebagai jaminan perlindungan produk halal terhadap konsumen yang ada di samarinda maka diperlukan untuk dilakukan pengamatan lebih serius terhadap praktek pemotongan dan penyembelihan ayam yang ada di rumah potong ayam di Samarinda.

Pasal 160 Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 42 Tahun 2024 mengatur bahwa Penahapan kewajiban bersertifikat halal bagi produk makanan, minuman, hasil sembelihan, dan jasa penyembelihan sebagaimana dimulai dari tanggal 17

⁸ Dimas Ahmad Muflikh, Farid Ardyansyah. Analisis Aktivitas Bisnis Pemotongan Hewan dalam Perspektif Etika Bisnis Islam (Studi pada Rumah Potong Unggas di Kalimati Tengah, Surabaya). Volume 2, No 1, 2023, hlm 71

⁹ Sofania Indraini. ANALISIS HIGIENE DAN SANITASI LINGKUNGAN RUMAH PEMOTONGAN AYAM DI DESA SIDOWUNGU KECAMATAN MENGANTI KABUPATEN GRESIK BERDASARKAN SNI 01-6160-1999. Volume 6, No 3, 2024, hlm 1206

Oktober 2019 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2024. Proses pendaftaran sertifikat halal jasa penyembelihan di Samarinda. Berdasarkan data yang dirilis oleh Badan LPPOM MUI per Agustus menunjukkan bahwa RPU (Rumah Potong Unggas) yang sudah bersertifikat Halal MUI sejumlah 5 terbit sertifikat halal¹⁰

Para ulama menegaskan hewan yang halal dimakan harus disembelih dengan cara yang dibenarkan dalam syariat Islam. Walaupun memang ada jenis hewan yang tidak memerlukan penyembelihan untuk dimakan atau di konsumsi, seperti beragam jenis ikan dan hewan-hewan yang tidak berdarah. Semua hewan yang matinya tidak dengan cara penyembelihan yang benar haram untuk dimakan. Walaupun, hewan itu termasuk halal dan tidak najis untuk dimakan¹¹.

Permasalahan halal dan haram pada produk jasa sembelihan ini merupakan suatu yang sangat signifikan karena berada di sektor hulu. Maka dari itu diperlukan kerjasama semua pihak. Kesadaran hukum di kalangan pelaku usah mengenai kepemilikan sertifikasi halal dapat dilihat dari pengetahuan, pemahaman, sikap, dan perilaku pelaku usaha mengenai kewajiban sertifikat halal. Dalam mengatasi persoalan menjamin produk halal, terbukti bahwa hanya keberadaan kerangka hukum dan pemerintah belum cukup untuk memberikan perlindungan hukum serta kejelasan kepada masyarakat untuk secara efektif mengatasi masalah jaminan kehalalan produk. Selanjutnya, sangat penting untuk meningkatkan kesadaran hukum di kalangan pelaku usaha sehubungan dengan pentingnya memperoleh

¹⁰ LPPOM MUI Samarinda

¹¹ Ahmad Sarwat, "Halal Atau Haram ?" PT Gramedia Pustaka Utama, 2014, Jakarta, hlm 128

sertifikat halal.¹² Berdasarkan pendahuluan yang menjadi latar belakang penelitian yang akan dilakukan, peneliti berminat untuk melakukan penelitian yang hasilnya akan dituangkan dalam bentuk skripsi yang diberi judul “ PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL PADA PENYEMBELIHAN UNGGAS DI KOTA SAMARINDA ”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pelaksanaan penyembelihan unggas di Kota samarinda berdasarkan Peraturan Pemerintahan Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Bidang Jaminan Produk Halal ?
2. Bagaimana pengawasan terhadap penyembelihan unggas di Kota Samarinda ?

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

a. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pelaksanaan penyembelihan unggas di Kota Samarinda berdasarkan peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Bidang Jaminan Produk Halal.
2. Untuk Mengetahui pengawasan terhadap penyembelihan unggas di Kota Samarinda.

b. Kegunaan Penelitian

1. Secara teoritis, hasil penelitian diharapkan dapat menambah ilmu dan wawasan yang bermanfaat terkait kebijakan ke depan serta menjadi

¹² Ratih Rahayu, & Akhmad Yusup, Analisis Kesadaran Hukum dan Perlindungan Pelaku Usaha terhadap Konsumen tentang Kepemilikan Sertifikat Halal. Volume 2 No 2, 2022, hlm 115

sumber masukan bagi pihak yang ingin mendalami dan memahami pelaksanaan kewajiban sertifikasi, halal bagi pelaku usaha dengan peraturan Perundang-undangan terkait jaminan produk halal.

2. Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan akan menjadi rujukan maupun kontribusi positif bagi kelangsungan hidup pelaku usaha dalam pemahaman yang lebih baik tentang kendala yang dihadapi oleh pelaku usaha mikro dalam mematuhi peraturan perundang-undangan yang mewajibkan sertifikasi halal terkait dengan produk halal sehingga pelaku usaha segera mendaftarkan sertifikasi halal.

D. Metode Penelitian

Penggunaan metode merupakan suatu keharusan mutlak dalam penelitian. Disamping itu mempermudah penelitian juga untuk menjadikan penelitian lebih efektif dan rasional guna mencapai hasil penelitian yang lebih optimal. Penelitian merupakan suatu cara pendekatan yang tepat untuk memperoleh data-data yang akurat, oleh karena itu diperlukan adanya metode penelitian yang harus ada relevansinya antara komponen yang satu dengan komponen yang lain. Metode penelitian hukum adalah sebuah proses untuk menemukan aturan hukum, prinsip hukum, dan doktrin hukum untuk menjawab isu-isu hukum yang akan dihadapi.

1. Jenis penelitian

Dalam penelitian ini penulis menggunakan jenis penelitian Yuridis-Normatif. Metode penelitian hukum Normatif adalah suatu prosedur penelitian ilmiah untuk menemukan kebenaran berdasarkan logika keilmuan hukum dari sisi normatif.

Pendekatan yuridis normatif itu sendiri adalah penelitian yang difokuskan untuk mengkaji penerapan kaidah-kaidah atau norma-norma dalam hukum positif. Yuridis normatif yaitu pendekatan yang menggunakan konsepsi logis positivis. Konsep ini memandang bahwa hukum identik dengan norma-norma tertulis yang dibuat dan diundngkan oleh lembaga atau pejabat yang berwenang. Konsep ini memandang hukum sebagai suatu sistem normatif yang bersifat mandiri, tertutup dan terlepas dari kehidupan masyarakat yang nyata.

2. Sumber Bahan Hukum

Sumber data yang peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut. Data sekunder yang diperoleh melalui keperpustakaan, referensi-referensi, laporan hasil penelitian, jurnal ilmiah, dan sumber lainnya. Data sekunder dikelompokkan menjadi 3 (tiga) jenis bahan hukum yaitu :

a. Bahan Hukum Primer

Bahan hukum primer adalah bahan hukum yang bersifat autoritatif artinya mempunyai otoritas. Bahan hukum primer terdiri dari peraturan perundang-undangan yang diurut berdasarkan hierarki. Bahan Hukum Primer adalah bahan hukum yang mengikat atau berkaitan erat dengan permasalahan yang diteliti, meliputi :

- 1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
- 2) Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Pelaksanaan UU JPH
- 3) Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Penjualan Halal

- 4) Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

b. Bahan Hukum sekunder

Bahan hukum sekunder adalah bahan hukum yang terdiri atas bukubuku teks yang ditulis oleh ahli hukum yang berpengaruh, jurnal-jurnal hukum, pendapat para sarjana, kasus-kasus hukum, yurisprudensi, dan hasilhasil simposium mutakhir yang berkaitan dengan topik penelitian. Dalam penelitian ini, bahan hukum sekunder yang digunakan adalah berupa bukubuku rujukan yang relevan, hasil karya tulis ilmiah, dan berbagai makalah yang berkaitan.

c. Bahan Hukum Tersier

Sedangkan bahan hukum tersier atau bahan hukum penunjang¹³. Bahan Hukum Tersier adalah bahan hukum yang memberikan petunjuk maupun penjelasan terhadap bahan hukum primer dan sekunder, bahan hukum tersier terdiri dari Kamus, Ensiklopedia, Majalah dan Internet.

3. Teknik Pengumpulan Bahan Hukum

Metode dan teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penulisan Skripsi ini adalah sebagai berikut :

a. Studi Dokumen

Studi Dokumen dilaksanakan untuk mempelajari, mengkaji dan menelaah bahan-bahan hukum, baik bahan hukum primer, bahan hukum sekunder, maupun bahan hukum tersier

¹³ Soerjono Soekamto & Sri Mamudji, Penelitian Hukum Normatif Suatu Tinjauan Singkat, Jakarta PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta, 2010, hlm. 33

b. Studi Lapangan

Studi Lapangan yang dilakukan dengan wawancara, Wawancara merupakan suatu komunikasi guna untuk mengumpulkan sebuah informasi berupa Tanya jawab antara peneliti dengan subjek penelitian. Informasi yang ingin dicapai dari proses ini adalah suatu informasi yang mendalam mengenai objek penelitian sebagai suatu jawaban atas permasalahan yang ada dalam penelitian tersebut. Teknik wawancara yang digunakan dalam penelitian yaitu wawancara berstruktur, di mana peneliti menggunakan pedoman wawancara tersusun sistematis dan lengkap untuk pengumpulan datanya¹⁴. Penelitian yang berupa wawancara dengan Direktur LPPOM MUI Provinsi Kalimantan Timur, serta informasi yang berhubungan langsung dengan objek penelitian, dilakukan dengan menyiapkan terlebih dahulu daftar pertanyaan kemudian dikembangkan pada saat interview untuk mengumpulkan data dan informasi yang diperlukan”.

4. Analisa Bahan Hukum

Sesuai dengan metode penelitian hukum yang digunakan, maka data-data yang diperoleh untuk penulisan Skripsi ini berlanjutnya akan dianalisis dengan menggunakan Diskriptif Kualitatif. Berkaitan dengan persoalan analisis data dalam penelitian ini.

Menurut Sugiyono, analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis, data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan

¹⁴ Zuchri Abdussamad, Metode Penelitian Kualitatif. Syakir Media Press, 2025, Makasar), hlm 143–146

dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data kedalam kategori menjabar dalam unit-unit, melakukan sintesa, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami diri sendiri dan orang lain. Kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan dalam analisa data yaitu :

- a. Memilih pasal-pasal yang berisi kaidah-kaidah hukum;
- b. Membuat sistematis dari pasal-pasal tersebut sehingga menghasilkan klasifikasi tertentu;
- c. Data yang berupa peraturan perundang-undangan ini dianalisis secara kualitatif.

E. Sistematika Penulisan

Untuk mempermudah dan memahami isi yang tertuang dalam skripsi ini, Penulis bermaksud untuk menjelaskan sistematika pembahasannya, dalam penyusunan skripsi ini yang diawali dengan Bab yang bersifat umum menuju Bab yang bersifat khusus dan dalam penulisan ini terdapat dalam 4 (empat) Bab, yaitu sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Dalam bab pendahuluan ini diberikan gambaran singkat mengenai objek permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian tersebut yang meliputi sub-sub sebagai berikut :

A. Latar Belakang Masalah

Yaitu alasan pemilihan judul yang mana menyangkut latar belakang objek permasalahan dan lain-lain yang mendorong Penulis untuk memilih judul Skripsi.

B. Rumusan Masalah

Yang dimaksud dengan perumusan masalah adalah penuangan masalah dalam konsep operasional.

C. Metode Penelitian

Pada bagian ini dilakukan tentang sifat penelitian hukum yang dilakukan, seperti jenis penelitian, sumber bahan hukum, teknik pengumpulan bahan hukum dan analisa bahan hukum

D. Metode Penelitian

Pada bagian ini dilakukan tentang sifat penelitian hukum yang dilakukan, seperti jenis penelitian, sumber bahan hukum, teknik pengumpulan bahan hukum dan analisa bahan hukum

E. Sistematika Penulisan

Pencantuman sistematika penulisan ini dimaksud agar pembaca dapat mengetahui urutan pembahasan didalam Skripsi.

**BAB II : LANDASAN TEORI DAN FAKTUAL TENTANG
PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL PADA PENYEMBELIHAN
UNGGAS DI KOTA SAMARINDA.**

Bab 2 ini akan membahas mengenai Landasan Teori dan Landasan Faktual, dimana dalam Landasan Teori di paparkan mengenai teori dan jaminan produk

halal, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, pengawasan Pemerintah.

Adapun didalam Landasan Faktual di paparkan pelaksanaan Sertifikasi Halal pada penyembelihan unggas di kota samarinda.

BAB III : PEMBAHASAN TENTANG PENGAWASAN TERHADAP PENYEMBELIHAN UNGGAS DI KOTA SAMARINDA.

Dalam bab 3 ini berisikan pembahasan dari permasalahan, yaitu tentang pengawasan dan pelaksanaan penyembelihan hewan unggas di kota Samarinda berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Bidang Jaminan Produk Halal.

BAB IV : PENUTUP

Dalam bab ini, berisikan kesimpulan sebagai jawaban atas uraian yang telah dipaparkan secara jelas pada Bab II (kedua) dan III (ketiga) yang kemudian dilanjutkan dengan saran-saran dari Penulis.

BAB II

LANDASAN TEORI DAN FAKTUAL TENTANG TENTANG PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL PADA PENYEMBELIHAN UNGGAS DI KOTA SAMARINDA

A. LANDASAN TEORI

1. Jaminan Produk Halal

Halal adalah sesuatu yang meliputi makanan dan minuman yang berdasarkan ketentuan agama islam diperbolehkan untuk dikonsumsi.¹⁵

Halal merupakan istilah dari bahasa Arab yang artinya diperbolehkan, legal dan sesuai hukum islam atau syariah. Jika dikaitkan dengan produk farmestik, makanan dan minuman maka halal dapat dimaknai sebagai produk farmestik, makanan dan minuman yang diperbolehkan untuk dikonsumsi oleh seorang muslim.¹⁶

Produk Halal adalah yang telah dinyatakan halal sesuai syariat islam , dengan melalui proses yang meliputi rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk tersebut mencakup proses saat penyediaan bahan, proses pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, hingga penyajian produk. Jaminan produk halal.¹⁷ Sesuai dengan pasal 1 Ayat (5) Undang-Undang Nomor

¹⁵ Yazid Abu Fida, Ensiklopedia Hala Haram Makanan, Pustakah Arafah, Solo, 2014 Hlm 14.

¹⁶ Abdul Rohman, "Pengembangan dan Analisis Produk Halal",Pustaka Pelajar, Yogyakarta, 2012, Hlm 1

¹⁷ Yatini, Dampak Pengesahan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja Terhadap Perlindungan Jaminan Produk Halal Bagi Konsumen, PT Cita Intrans Selaras, Malang, 2020, Hlm 425

33 tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal menjelaskan bahwa “Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disebut JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikasi halal”. Berdasarkan Pasal 1 Ayat (1) Peraturan pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 menjelaskan bahwa “Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disebut JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikasi halal”.

Pada Pasal 1 ayat (1) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dijelaskan bahwa “jaminan Produk Halal, yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal”

Pengakuan atas Jaminan Halal dibutuhkan oleh produsen sebagai jaminan untuk keamanan pangan, kualitas dan karakteristik penting lain yang tidak hanya dinikmati oleh konsumen muslim tetapi juga konsumen non muslim.¹⁸

Sebelum adanya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, pelaksanaan sertifikasi halal dilakukan oleh MUI se bagai pemberi fatwa dan sertifikat halal serta LPPOM MUI sebagai lembaga yang melakukan pengujian dan pemeriksaan kehalalan produk. Dalam hal terjadi penyalahgunaan label halal MUI tidak dapat memberi sanksi kepada pelaku usaha, tetapi hanya

¹⁸ Tian Nur Ma'rifat dan Maya Sari, “Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani”, dalam Jurnal Khadimul Ummah, (Jawa Timur: Universitas Darussalam Gontor), Vol. 1, Nomor. 1, November 2017, 40

dapat memberikan peringatan dan teguran kepada pelaku usaha. Sementara itu, setelah adanya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, pelaksanaan sertifikasi halal dilakukan oleh BPJPH dan pengujian dan pemeriksaan produk dilakukan oleh LPH. Dalam hal ini, LPPOM MUI menjadi salah satu LPH yang dapat melakukan pengujian dan pemeriksaan kehalalan produk¹⁹

Dalam memberikan jaminan produk halal kepada konsumen muslim diperlukan adanya sertifikasi halal dan labelisasi halal. Sertifikasi halal dan labelisasi halal adalah dua hal yang berbeda, tetapi keduanya saling berkaitan. Sertifikasi halal adalah suatu kegiatan sistematis yang bertujuan untuk menguji apakah suatu produk telah memenuhi ketentuan halal. Hasil kegiatan sertifikasi halal adalah diterbitkan sertifikat halal.²⁰ Sementara itu, labelisasi halal adalah pencantuman tulisan atau pernyataan halal pada kemasan produk guna menunjukkan bahwa produk tersebut telah berstatus halal. Sertifikat halal digunakan sebagai syarat untuk mencantumkan label halal pada kemasan produk.²¹ Dengan kata lain, untuk mendapatkan izin pemberian label halal maka pelaku usaha harus melakukan sertifikasi halal terlebih dahulu.

Proses perolehan sertifikat halal diawali dengan adanya pengajuan sertifikat halal oleh pelaku usaha kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal

¹⁹ Hayyun Durrotul Faridah, Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi, *Journal of Halal Product and Research*, Vol. 2, No. 2, hlm74

²⁰ Suwardi dan Muhammad Erfan Muktasim Billah, "Undang-Undang Jaminan Produk Halal Sebagai Bentuk Internalisasi Nilai Syariah dalam Hukum Nasional", *Journal of Economic and Business Law Review*, Vol. 1, No. 2, 2021, hlm 98

²¹ Wardo dan Samsuri, "Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia", *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, Vol. 2, No. 1, 2020, hlm 101

(BPJPH). Setelah itu, BPJPH melakukan pemeriksaan kelengkapan dokumen yang diperlukan. Pemeriksaan atau pengujian kehalalan produk dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Penetapan kehalalan produk dilakukan oleh MUI melalui sidang fatwa halal MUI dalam bentuk keputusan penetapan halal produk yang ditandatangani oleh MUI. Setelah itu, BPJPH akan menerbitkan sertifikat halal berdasarkan keputusan penetapan halal produk dari MUI.

Tahapan ini merupakan alur proses pengajuan sertifikasi halal sehingga perusahaan akan mendapatkan sertifikat halal jika dalam semua proses pengujian, pengecekan, dan fatwa MUI ditetapkan kehalalan produk yang dihasilkan. Sementara itu, proses pengujian yang dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dalam hal ini dilakukan oleh LPPOM-MUI yang saat ini merupakan salah satu LPH yang telah diakui dan diakreditasi sehingga proses auditing telah dikuasai karena sebelum adanya pembaharuan sistem, LPPOM-MUI yang mengelola proses sertifikasi halal. Perusahaan yang mengajukan sertifikasi halal akan melalui serangkaian tahapan proses yang ketat untuk memperoleh sertifikat halal. Proses ini melibatkan pengujian, pengecekan, dan penilaian fatwa MUI yang menetapkan kehalalan produk yang dihasilkan. Dalam hal ini, LPPOM-MUI berperan sebagai LPH yang telah diakui dan diakreditasi untuk melakukan audit dan pengujian. Melalui proses audit dan pengujian yang dilakukan oleh LPPOM-MUI, perusahaan dijamin bahwa produk yang diajukan telah memenuhi persyaratan kehalalan yang

ditetapkan oleh MUI. Proses ini memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa produk tersebut halal dan sesuai dengan prinsip agama Islam.²²

2. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal

Berdasarkan Pasal 1 Ayat (13) peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggara Jaminan Produk Halal menjelaskan bahwa “Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat BPJPH adalah badan yang dibentuk oleh pemerintah untuk menyelenggarakan Jaminan Produk Halal (JPH)”

Dalam penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH), Badan Penyelenggara jaminan Produk Halal (BPJPH) memiliki kewenangan sesuai dengan Pasal 5 Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal menjelaskan sebagai berikut :

- a. Merumuskan dan menetapkan kebijakan Jaminan Produk Halal (JPH);
- b. Menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria Jaminan Produk Halal (JPH);
- c. Menerbitkan dan mencabut sertifikasi halal dan label halal pada produk;
- d. Melakukan registrasi sertifikasi halal pada produk luar negeri;
- e. Melakukan sosialisasi, edukasi, dan publikasi produk halal;
- f. Melakukan akreditasi Lembaga Pemerintah Halal (LPH);

²² Dewi Ayu Widyaningsih Institut Al-Ma'arif Way Kanan, Sertifikasi Halal Perspektif Maqashid Syariah. Volume 4 No 1, 2023, hlm 67

- g. Melakukan registrasi auditor halal;
- h. Melakukan pengawasan terhadap Jaminan Produk Halal (JPH)
- i. Melakukan pembinaan auditor halal ; dan
- j. Melakukan kerja sama dengan lembaga dalam negeri dan luar negeri di bidang penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH).

Dalam peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal, mengatur bahwa terkait dengan lokasi, tempat, dan alat produk halal dalam pasal 6 yang menjelaskan sebagai berikut :

- a. Lokasi, Tempat, dan alat Proses Produk Halal (PPH) wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat Proses Produk Halal (PPH);
- b. Lokasi, tempat, dan alat Proses Produk Halal (PPH) sebagaimana dimaksud pada Ayat (1) wajib:
 - 1) Dijaga kebersihan dan higienisnya
 - 2) Bebas dari najis; dan
 - 3) Bebas dari bahan tidak halal.
- c. Lokasi yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud pada Ayat (1) yakni lokasi penyembelihan.
- d. Tempat dan alat Proses Halal (PPH) yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi tempat dan alat :
 - 1) Penyembelihan;
 - 2) Pengelolaan;
 - 3) Penyimpunan;
 - 4) Pengemasan;

- 5) Pendistribusian;
- 6) Penjualan; dan
- 7) Penyajian.

Lokasi penyembelihan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 Ayat (3) Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggara Jaminan Produk Halal menjelaskan bahwa lokasi wajib memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- a. Terpisah secara fisik antara lokasi rumah potong hewan/unggas atau tempat lainnya untuk pemotongan hewan/unggas halal dengan lokasi rumah potong hewan/unggas atau tempat lainnya untuk pemotongan hewan/unggas yang tidak halal;
- b. Dibatasi dengan pagar tembok paling rendah tiga (3) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan produk antar rumah potong hewan/ unggas atau tempat lainnya untuk pemotongan hewan/ unggas;
- c. Tidak berada di daerah rawan banjir ,tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya;
- d. Memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan/unggas yang tidak halal;
- e. Konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi; dan
- f. Memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan,unggas potong dengan keluarnya karkas dan daging.

Sesuai dengan Pasal 8 Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggara Jaminan Produk Halal sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 Ayat (4) Huruf a menjelaskan bahwa memisahkan antara yang halal dan yang tidak halal pada:

- a. Penampungan hewan;
- b. Penyembelihan hewan;
- c. Pengulitan;
- d. Pengeluaran jeroan;
- e. Ruangan Pelayuan;
- f. Penanganan karkas;
- g. Ruang Pendinginan; dan
- h. Sarana Penanganan limbah

Serta Pasal 9 Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggara Jaminan Produk Halal menjelaskan bahwa alat penyembelihan sebagaimana dimaksud dalam pasal 6 Ayat (4) Huruf a wajib memenuhi persyaratan:

- a. Tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal;
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan yang tidak halal dalam pembersihan alat;
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan yang tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan

- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan untuk yang tidak halal.

Dalam pasal 10 Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggara Jaminan Produk Halal menjelaskan bahwa tempat pengolahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 Ayat (4) Huruf b wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal pada :

- a. Penampungan bahan;
- b. Penimbangan bahan;
- c. Pencampuran bahan;
- d. Pencetakan produk;
- e. Pemasakan produk; dan/atau
- f. Proses lainnya yang mempengaruhi pengelolaan produk.

Sesuai dalam pasal 11 peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggara Jaminan Produk Halal menjelaskan bahwa alat pengolahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 Ayat (4) huruf b wajib memenuhi persyaratan :

- a. Tidak menggunakan alat pengolahan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengolahan produk yang tidak halal;
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan yang tidak halal dalam pembersihan alat;
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan

- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan yang tidak halal.

Berdasarkan Pasal 1 Ayat (16) Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggara Jaminan Produk Halal menjelaskan bahwa “Lembaga Pemeriksa Halal selanjutnya disebut LPJ adalah lembaga yang melakukan kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk”. Serta pendirian Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) sesuai dengan Pasal 23 Ayat (1) Menjelaskan bahwa “Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dalam didirikan oleh pemerintah, dan/atau masyarakat” dalam Pasal 23 Ayat (2) menjelaskan bahwa “Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) sebagaimana dimaksud pada Ayat (1) bersifat mandiri yakni independent, kompeten, dan bebas dari konflik kepentingan baik secara perorangan atau kelembagaan dalam penyelenggaraan sertifikasi halal”.

Lembaga Pemeriksaan Halal (LPH) yang didirikan oleh pemerintah sebagaimana dimaksud dalam pasal 23 Ayat (1) Huruf a meliputi Lembaga Pemeriksa Halal yang didirikan oleh Kementrian/lembaga. Pemerintah daerah, perguruan tinggi negeri, atau badan usaha milik negara/badan usaha milik daerah. Sedangkan Lembaga Pemeriksa Halal yang didirikan oleh masyarakat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 23 Ayat (1) Huruf b harus dijauhkan oleh lembaga keagamaan dan islam berbadan hukum, dan pengangguran tinggi swasta yang berada dibawah naungan lembaga keagamaan islam berbadan hukum atau yayasan islam berbadan hukum.

3. Lembaga Sertifikasi Produk Halal

Kedudukan sertifikasi halal dalam sistem hukum Nasional di Indonesia mempunyai kedudukan yang sentral, karena sertifikasi halal termaktub dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang secara sistem hukum merupakan bagian dari sistem hukum, yaitu substansi hukum yang mempunyai kekuatan hukum dan kepastian hukum serata bersifat imperatif. Dan hal ini sebagai upaya perlindungan konsumen dalam hukum Islam. Fatwa halal yang dihasilkan oleh MUI ditaati dan dipatuhi oleh pemerintah dan umat Islam. Pemerintah mematuhinya seperti tercermin dalam peraturan perundang-undangan yang ada.²³

4. Sertifikasi Halal Untuk RPH dan RPU

Sertifikasi Halal adalah fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat Halal ini merupakan syarat untuk mencantumkan label halal pada kemasan produk.²⁴

Sertifikasi halal adalah surat keterangan yang dikeluarkan oleh MUI Pusat atau Propinsi tentang halalnya suatu produk makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetika yang diproduksi oleh perusahaan setelah diteliti dan dinyatakan halal oleh LPPOM MUI²⁵

Sertifikasi halal berlaku selama 2 tahun, dikeluarkan MUI dengan pengesahan Departemen Agama. Khusus untuk daging yang diekspor, Surat

²³ Rahayu Japar, Idris Paraikkasi, Cut Muthiadin. PERAN LEMBAGA SERTIFIKASI HALAL DALAM MEMBANGUN

EKOSISTEM HALAL: TANTANGAN DAN PELUANG. Volume 4 No 2, 2024, hlm 37

²⁴ Sri Nuryati, Halalkah Makanan Anda?, PT Aqwam Media Profetika, Solo, 2008, hlm 155

²⁵ Sofyan Hasan, Sertifikasi Halal dalam Hukum positif, Aswanja Pressindo, Yogyakarta, 2014

Keterangan Halal diberikan untuk setiap pengapalan. Sertifikat halal bisa dicabut sebelum masa berlakunya habis, jika produsen terbukti melakukan penyalahgunaan label halal pada produknya²⁶

Sertifikasi halal dibutuhkan untuk mengetahui validitas produk yang diolah, dikemas, dan diproduksi. Konsumen mungkin membutuhkan produk yang mengandung unsur tertentu, atau menghindari produk dengan unsur tertentu pula.²⁷

Dasar hukum diberlakukannya sertifikasi halal adalah hanya bersumber dari ketentuan syariat (*al-hukm asy-syar'i*). Untuk menjamin pemberlakuan ketentuan syariah ini terkait hukum halal haram, diperlukan regulasi yang bersifat prosedural (*al-hukm al-ijrai'*).²⁸

a. Dasar Hukum

1. Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH)
 - a) Mengawasi semua aspek produk yang diperlukan untuk bersertifikasi halal, termasuk daging dan unggas yang diproses di RPH dan RPU.
 - b) Menentukan bahwa produk yang diklaim halal, termasuk daging, harus disertifikasi oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang bertanggung jawab di bawah Kementerian Agama.
2. Peraturan Pemerintah No. 31 Tahun 2019 tentang Pelaksanaan UU JPH
 - a) Mengatur lebih rinci mengenai proses dan syarat sertifikasi halal, termasuk penunjukan lembaga pemeriksa halal (LPH) yang bekerja sama dengan BPJPH.
 - b) Sertifikasi halal meliputi inspeksi menyeluruh dari proses penyembelihan, penanganan, hingga distribusi daging oleh LPH.

²⁶ Sri Nuryati, Halalkah Makanan Anda ?, PT Aqam Media Profetika, Solo, 2008, hlm 155

²⁷ Zulham, Hukum Perlindungan Konsumen, Kencana Prenada Media Group, Jakarta, 201), hlm 113-114

²⁸ Burhanudin, Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikasi Halal, UIN Maliki Press, Malang, 2011, hlm142.

3. Peraturan Menteri Pertanian No. 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging

- a) Menyebutkan syarat-syarat teknis RPH terkait kebersihan, kesehatan hewan, dan proses penyembelihan yang harus memenuhi standar halal.
- b) Proses penyembelihan harus dilakukan oleh penyembelih yang bersertifikat halal.

4. Peraturan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

BPJPH bekerja sama dengan lembaga sertifikasi halal yang berwenang, seperti Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), dalam melakukan audit dan verifikasi halal terhadap RPH dan RPU

b. Tujuan Sertifikasi Halal:

- 1) Menjamin kehalalan daging.
- 2) Menjaga keamanan dan mutu pangan.
- 3) Menjamin kepatuhan terhadap hukum nasional dan syariat Islam.

c. Proses Sertifikasi Halal:

Pengajuan Sertifikasi: RPH atau RPU harus mengajukan sertifikasi halal melalui BPJPH dengan menyediakan dokumen-dokumen yang diperlukan terkait proses penyembelihan dan penanganan daging. Audit Halal oleh LPH: Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), seperti LPPOM MUI, akan melakukan audit di lokasi untuk menilai kepatuhan terhadap standar halal. Ini mencakup:

d. Proses penyembelihan sesuai syariat Islam.

Pemenuhan standar kebersihan, kesehatan, dan manajemen hewan.

Penerbitan Sertifikat: Jika hasil audit dinyatakan sesuai, BPJPH akan menerbitkan sertifikat halal yang berlaku untuk jangka waktu tertentu, biasanya lima tahun, dengan audit berkala selama periode tersebut.

Pelatihan Penyembelih: Penyembelih di RPH dan RPU harus memiliki pelatihan khusus tentang teknik penyembelihan halal dan diwajibkan memiliki sertifikat kompetensi halal. Misalnya para juru sembelih ayam harus memahami persyaratan utama dalam proses penyembelihan yang juga merupakan titik kritis dalam sertifikasi halal, bahwasanya dalam penyembelihan yang dilakukan haruslah dapat memotong 4 syaraf, yaitu 2 urat nadi, saluran pernapasan, dan saluran pencernaan dalam satu kali sayatan tanpa mengangkat pisau

e. Regulasi dan Sertifikasi Halal

Rumah potong unggas yang menjadi objek penelitian juga beroperasi di bawah regulasi pemerintah terkait standar halal dan kesehatan. Pemerintah melalui BPJPH dan Kementerian Agama mengawasi penerapan standar halal, sementara Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan bertanggung jawab dalam pengawasan kesehatan hewan sebelum dan sesudah dipotong. Setiap rumah potong unggas yang ingin mendapatkan sertifikasi halal harus melalui tahapan evaluasi ketat oleh lembaga sertifikasi. Proses ini meliputi audit lapangan untuk memastikan bahwa seluruh prosedur yang dijalankan sesuai dengan kaidah halal, mulai dari pengadaan unggas, proses penyembelihan, hingga penanganan pasca-potong. Sertifikasi halal berlaku dalam jangka waktu tertentu dan perlu diperbarui secara berkala. Penelitian ini akan mengevaluasi bagaimana rumah potong unggas di Sarolangun menjalani proses sertifikasi ini dan bagaimana kepatuhan terhadap standar halal dipertahankan.

f. **Pengawasan dan Peran Lembaga Sertifikasi**

Lembaga sertifikasi halal seperti BPJPH atau LPPOM MUI memiliki peran penting dalam memastikan standar halal diterapkan dengan benar. Mereka tidak hanya bertanggung jawab dalam memberikan sertifikasi, tetapi juga melakukan monitoring dan evaluasi secara berkala terhadap rumah potong unggas yang telah bersertifikasi. Penelitian ini juga akan meneliti sejauh mana pengawasan yang dilakukan oleh lembaga sertifikasi dan dinas terkait. Apakah pengawasan dilakukan secara berkala dan menyeluruh? Bagaimana mekanisme pelaporan jika terjadi pelanggaran terhadap standar halal? Aspek ini akan dieksplorasi lebih lanjut untuk melihat efektivitas sistem pengawasan dalam menjaga kehalalan produk unggas yang dihasilkan.

5. Penyembelihan Unggas

a. Pengertian Penyembelihan

Penyembelihan berasal dari kata sembelih. Sembelih dalam Kamus Bahasa Indonesia diartikan sebagai menggorok leher (binatang dsb); memotong binatang; membantai: ayam; kerbau. Sedangkan penyembelihan diartikan sebagai proses, cara, perbuatan menyembelih; penggorokan; atau pemotongan leher.²⁹

²⁹ Departemen Pendidikan Nasional, Kamus Bahasa Indonesia, Pusat Bahasa, Jakarta, 2008, hlm 1400

Menurut penjelasan Kementerian Agama Republik Indonesia, penyembelihan ialah proses melenyapkan ruh binatang dengan cara memotong leher kerongkongan dan tenggorokan serta dua urat nadi dengan alat yang tajam, kecuali gigi dan tulang atau cara lain yang dibenarkan oleh syariat Islam. Binatang yang tidak disembelih, hukumnya haram untuk dimakan karena status binatang itu sama dengan bangkai.³⁰

Menurut Rasjid, penyembelihan dartikan sebagai proses melenyapkan roh binatang untuk dimakan, dilakukan dengan sesuatu yang tajam selain dari tulang dan kuku.³¹

Dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal disebutkan dalam ketentuan umum bahwa “Penyembelihan adalah penyembelihan hewan sesuai dengan ketentuan hukum Islam”.³²

Berdasarkan uraian di atas, dapat dipahami bahwa penyembelihan merupakan suatu kegiatan mengakhiri hidup hewan dengan menggunakan benda tajam yang sekiranya dapat mempercepat kematiannya sehingga memenuhi syarat kehalalan untuk dikonsumsi.

b. Rukun dan Syarat Penyembelihan Unggas

³⁰ Kementerian Agama RI, Pedoman dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal, Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam, Jakarta, 2010, hlm 19

³¹ Sulaiman Rasjid, Fiqh Islam, Sinar Baru Algensindo, Bandung, 2015, hlm 470

³² Ma'ruf Amin, dkk., Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975, Erlangga, Jakarta, 2011, hlm 746

Untuk menjadikan halal sebuah sembelihan, syariah islam meletakkan syarat yang harus dipenuhi oleh tukang sembelih, yaitu profesionalisme (Kemampuan). kemampuan ini ada yang merujuk kepada kepercayaan penyembelihan dan ada yang kembali dalam hal-hal karakteristik fisik yang akan dijelaskan melalui penjelasan beberapa madzhab di bawah ini ³³

Madzhab Hanafi mengharuskan setiap penyembelihan harus beragama islam. Maka orang-orang non muslim sembelihannya tidak sah, kecuali ahli kitab. Yang dimaksud ahli kitab adalah pengikut agama Nasrani atau Yahudi (pengikut Injil dan Taurat) dan orang-orang yang mengenal ahli kitab. Orang yang tidak mempunyai kitab atau tidak beriman kepada nabi utusan, sembelihannya tidak halal³⁴.

Rukun dan syarat penyembelihan di antaranya sebagai berikut:

1. Penyembelihan

Menurut Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia, syarat bagi penyembelih yaitu sebagai berikut:

a) Beragama Islam dan sudah akil baligh.

Orang yang menyembelih harus muslim dan mempunyai akal, sebab penyembelihan itu merupakan salah satu sarana ibadah kepada Allah yang membutuhkan niat. Hal itu tidak terjadi jika orang yang akan menyembelih adalah orang gila, orang mabuk, atau anak kecil yang belum *tamyiz*

b) Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i.

Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i. Selain beragama Islam dan sudah akil baligh, memahami tata cara penyembelihan secara syar'i juga merupakan syarat bagi seorang penyembelih karena halal atau tidaknya hewan sembelihan dilihat dari cara penyembelihannya yang sesuai dengan syariat Islam atau tidak.

c) Memiliki keahlian dalam penyembelihan.³⁵

³³ Musa Kamil, Ensikopedi Halal Haram Dalam Makanan Dan Minuman, Ziyad Visi Media, Solo, 2016, hlm. 91.

³⁴ Sayyid Sabiq, Fiqih Sunnah13, Diterjemahkan Oleh Kamaluddin A.Marzuki Dari Fiqih Sunnah, PT. Alma"arif, Jakarta 1987, hlm. 138

³⁵ *Ibid.*, hlm 747

2. Binatang yang Disembelih

Binatang yang disembelih adalah binatang yang halal, baik halal zatnya maupun halal cara memperolehnya, bukan hasil mencuri atau menipu.³⁶ Hewan sembelihan tidak boleh hewan yang sudah mati karena hewan yang mati termasuk dalam bangkai, dan Hewan yang akan disembelih harus masih dalam keadaan hidup dan dalam keadaan sehat sebab Islam mengharamkan bangkai Binatang yang disembelih³⁷. Dan hewan yang harus disembelih pada bagian yang telah ditentukan, yaitu leher dengan memotong dua urat darah, kerongkongan, dan tenggorokannya. Binatang yang tidak bisa disembelih ada dua macam, yaitu binatang buruan dan binatang bisa (ternak) yang karena keadaan, seperti kerbau/sapi yang masuk sumur, lembu yang mengamuk, dan lain-lain.³⁸

Bagian yang dipotong dan binatang yang masih hidup maka hukumnya sama dengan memakan bangkai dari binatang itu. Sebab, binatang itu tidak disembelih menurut cara yang benar. Oleh karena itu, daging tersebut tidak halal dimakan dan dianggap najis.³⁹

3. Alat Penyembelihan

Alat yang digunakan untuk menyembelih hewan harus yang tajam agar dapat mempercepat proses kematian binatang itu dan tidak terlalu menderita sewaktu disembelih. Oleh karena itu, alat yang dipakai sebaiknya terbuat dari besi

³⁶ Kementerian Agama RI, Pedoman dan Tata Cara Pematangan Hewan., 20

³⁷ Agus Mulyono, "Juru Penyembelihan Halal (Juleha) di Indonesia", Litbangdiklat Press, Jakarta, 2020, hlm. 17

³⁸ *Ibid* hlm 20

³⁹ *Ibid* hlm 21

atau tembaga, seperti pisau atau golok. Sementara itu, gigi, kuku, dan tulang tidak boleh dipergunakan untuk menyembelih meskipun tajam atau lancip.⁴⁰

c. Tata Cara Penyembelihan Hewan

Menurut Kementerian Agama RI, urutan cara menyembelih hewan yaitu sebagai berikut:

- a) Binatang yang akan disembelih direbahkan, kemudian kakinya diikat, lalu dihadapkan ke sebelah rusuknya yang kiri agar mudah menyembelihnya;
- b) Menghadapkan diri ke arah kiblat, begitu pula binatang yang akan disembelih.
- c) Potonglah urat nadi dan kerongkongannya yang ada di kiri kanan leher, sampai putus agar lekas mati. Urat kerongkongan ialah saluran makanan. Kedua urat ini harus putus.
- d) Saat menyembelih, membaca basmallah.
- e) Bagi binatang yang lehernya agak panjang maka menyembelihnya di pangkal leher sebelah atas agar lekas mati.
- f) Bagi binatang yang tidak dapat disembelih lehernya karena liar atau jatuh datam lubang sehingga tidak dapat disembelih lehernya maka menyembelihnya dilakukan di mana saja dari badannya, asal kematiannya itu disebabkan oleh sembelihan bukan karena sebab lain, dengan tidak lupa menyebut nama Allah.
- g) Setelah hewan atau binatang itu benar-benar mati, baru boleh dikuliti.⁴¹

g. Penyembelihan Hewan Secara Tradisional dan Mekanik

Penyembelihan hewan secara tradisional adalah penyembelihan hewan yang dilakukan dengan menggunakan peralatan tradisional, seperti pisau atau golok, Adapun penyembelihan hewan secara mekanik adalah penyembelihan hewan dengan menggunakan alat-alat modern yang dirancang sebagai mesin pemotong hewan. Alat ini sekarang dipakai di tempat-tempat pemotongan hewan dalam partai besar untuk pabrik atau Perusahaan.⁴²

⁴⁰ *Ibid.*, hlm 22

⁴¹ Kementerian Agama RI, Pedoman dan Tata Cara Pemotongan Hewan., hlm 25-26

⁴² *Ibid.*, hlm 26

Kebolehan penyembelihan hewan secara mekanik ini dinyatakan secara tegas oleh komisi fatwa Majelis Ulama Indonesia dalam sidangnya pada hari Senin, tanggal 24 Syawal 1396 H/18 Oktober 1976. Komisi tersebut menjelaskan:

- a) Bahwa penggunaan mesin untuk pemingsanan dimaksudkan mempermudah roboh dan jatuhnya hewan yang akan disembelih di tempat pemotongan dan untuk meringankan rasa sakit hewan dan penyembelihannya dilakukan dengan pisau yang tajam memutuskan hulqum (tempat berjalan nafas), mari' (tempat berjalan makanan), dan wadajaair (dua urat nadi) hewan yang disembelih oleh juru sembelih Islam, dengan terlebih dahulu membaca basmallah.
- b) Bahwa hewan yang roboh dipingsankan di tempat penyembelihan apabila tidak disembelih akan bangun sendiri lagi segar seperti semula keadaannya, dan
- c) Bahwa penyembelihan dengan sistem ini tidak mengurangi keluarnya darah mengalir, bahkan akan lebih banyak dan lebih lancar sehingga dagingnya lebih bersih.⁴³

Berdasarkan uraian di atas, dapat dipahami bahwa semua alat yang dipakai untuk memotong hewan itu dibolehkan, kecuali yang sudah dilarang oleh Rasulullah SAW, seperti gigi dan kuku. Alat-alat mekanik yang dipakai itu dibolehkan apabila memenuhi persyaratan-persyaratan yang dibenarkan agama Islam. Oleh karena itu, penggunaan alat tersebut harus memperhatikan rukun-rukun penyembelihan sebagaimana yang sudah diuraikan di atas.

B. LANDASAN FAKTUAL

1. Pelaksanaan Penyembelihan Unggas di Kota Samarinda Berdasarkan Peraturan Pemerintahan Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal

Berdasarkan hasil penelitian, penulis dilapangan dengan hasil wawancara dengan Direktur LPPOM MUI Kalimantan Timur, dalam Pelaksanaan

⁴³ *Ibid.*, hlm 26-27

Penyembelihan Unggas di kota Samarinda berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, pada tanggal 29 Juli 2025 bertempat Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Provinsi Kalimantan Timur Jl. Harmonika No. 1, Kelurahan Dadi Mulya, Kecamatan Samarinda Ulu, Kota Samarinda, Kalimantan Timur dengan Bapak Drh. H. Sumarsongko selaku Direktur LPPOM MUI Kalimantan Timur adalah sebagai berikut ⁴⁴: Pelaksanaan penyembelihan unggas dikota Samarinda itu sendiri yang di dasarkan pada Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Bidang Jaminan Produk Halal belum cukup baik yang berdasarkan pada Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Bidang Jaminan Produk Halal, Pelaksanaan nya Disamarinda itu belum semua pelaku usaha tempat pemotongan unggas bersertifikat halal bahkan dari hewan unggas jumlah yg dipotong sekitar 40 rb ekor perhari atau bahkan sekarang sudah lebih itu yg bersertifikat halal sekitar 10-20% saja artinya banyak yg belum bersertifikat halal karena kendala untuk penyembelihan agar berstatus halal itu kita harus melatih juru sembelih nya, juru sembelih dipemotongan hewan unggas itu minimal 2 orang dan harapannya 2 orang itu sudah bersertifikat SKKNI (Standar kompetensi kerja nasional indonesia) dan ini dilatih dan uji betulkah dia berkompeten sebagai juru sembelih halal, Juru sembelih itu syaratnya:

1. Beragama muslim
2. Dewasa

⁴⁴ Hasil Wawancara Bpk. Bapak Drh. H. Sumarsongko selaku Direktur LPPOM MUI Kalimantan Timur, Tanggal 29 Juli 2025

3. Mengetahui tata cara pemotongan yg sesuai dgn aturan agama islam

Kendala lainnya itu pelaku usaha sangat sulit diajak pelatihan, apalagi diuji mengingat prosesi pemotongan itu profesi yg unik, kerjanya bisa dari tengah malam bahkan sampai pagi, termasuk kendalanya masih banyak pemotongan yg dilakukan dipasar dan ini juga menyangkut terhadap dampak lingkungan yg ada disekitarnya. Ada beberapa rumah pemotongan unggas yang telah tersertifikasi halal, sejauh yang tercatat oleh kami ada 5 (lima) rumah penyembelihan potong unggas di samarinda yang terdaftar dan tersertifikasi halal, yakni :

- a. RPU Kota Samarinda
- b. Ayam Sakti
- c. Poulet Junction RPU
- d. RPU Barokah
- e. UD. Sabar Mandiri

Sedangkan bagi kebanyakan tempat pemotongan seperti di Pasar Segiri dan Pasar Pagi adalah bersifat ilegal, tanpa ada pantauan, tanpa adanya standarisasi dan bersifat halal yang telah didapat sebelumnya.⁴⁵

Berdasarkan hasil penelitian, penulis dilapangan dengan hasil wawancara dengan Usaha rumah potong unggas “Ayam Sakti” :

- 1) Ayam sakti telah memiliki sertifikasi halal dari LPPOM MUI Samarinda, yang berarti baik tempat potongnya, cara pemotongannya semua telah

⁴⁵ Hasil Wawancara Dengan Bapak Drh. H. Sumarsono, Selaku Direktur LPPOM MUI Provinsi Kalimantan Timur, Tanggal 29 Juli 2025.

terstandarisasi sesuai aturan yang ada secara halal. Petugas telah dibekali pelatihan hingga mendapat sertifikat pemotong ayam yang halal

- 2) Ayam yang akan dipotong diambil dari kandang sementara
- 3) Agar darah ayam lebih cepat mengalir dan habis hingga ayam pun lekas mati, ayam diletakkan di wadah-wadah berbentuk kerucut. Hal tersebut juga menghindari ayam mati karena tertindas dalam tumpukan ayam yang telah dipotong. Sehingga ayam tetap jatuh hukumnya halal untuk dikonsumsi
- 4) Ayam direbus agar mudah dicabut bulunya. Kemudian setelah direbus, bulu ayam dicabut.
- 5) Lingkungan pemotongan ayam sangat bersih. Kandang ayam, tempat potong, tempat pencabutan bulu ayam, dan quality control dipisahkan menjadi 3 (tiga) ruang. Kandang ayam selalu dibersihkan kotorannya setiap hari, dan setiap seminggu sekali kandang ditabur obat untuk mematikan kuman dan bakteri yang bersumber dari kotoran ayam. Darah dari pemotongan ayam langsung disiram dan dialirkan ke tempat penampungan setiap sebulan sekali disedot dan dibersihkan menghindari penyumbatan bulu ayam yang terikat masuk ke penampungan
- 6) Setiap lini pekerjaan tertata rapi dan beraturan
- 7) Ayam mati dikasihkan ke peternak ikan sebagai pakan ikan, dengan terlebih dahulu ayam dipotong-potong
- 8) Ayam yang cacat (tulang keluar akibat benturan di mesin pencabut bulu, akan disingkirkan dan tidak dijual⁴⁶

⁴⁶ Hasil wawancara Ayam Sakti Rumah Potong Ayam di Samarinda, Tanggal 29 Juli 2025

2. Pengawasan Terhadap Penyembelihan Unggas di Kota Samarinda

Berdasarkan hasil penelitian, penulis dilapangan dengan hasil wawancara dengan Direktur LPPOM MUI Kalimantan Timur, dalam Pengawasan Penyembelihan Unggas di kota Samarinda, pada tanggal 29 Juli 2025 bertempat Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Provinsi Kalimantan Timur Jl. Harmonika No. 1, Kelurahan Dadi Mulya, Kecamatan Samarinda Ulu, Kota Samarinda, Kalimantan Timur dengan Bapak Drh. H. Sumarsongko selaku Direktur LPPOM MUI Kalimantan Timur menjelaskan bahwa Pengawasan tempat RPU sudah bersertifikat halal otomatis mereka sdh memahami produk mereka yg merupakan daging ayam yang halal itu, makanya konteks pelatihan juru sembelihan ayam ini kunci dari awal sertifikasi pemotongan hewan unggas, ada pun metode penyembelihan di samarinda secara umum masih manual belum ada penyembelihan yang dilakukan dengan mesin, kebanyakan 1 orang juleha memegang ayam disembelih, setelah mati sepenuhnya baru diproses selanjutnya dimasukan air dengan panas sekitar 60-70 derajat untuk mempermudah pencabutan bulu, Profesi juru sembelih halal (juleha) ini merupakan profesi yg unik yg memerlukan keahlian khusus dan untuk bisa ahli harus ada pelatihan, Jadi semua pengguna jasa daging ayam semisalnya , catering, cafe, warung, kalau ingin bersertifikat halal dan menggunakan daging ayam harus dari pemotongan yg bersertifikat halal.⁴⁷

⁴⁷ Hasil Wawancara Bpk. Bapak Drh. H. Sumarsongko selaku Direktur LPPOM MUI Kalimantan Timur, Tanggal 29 Juli 2025

Menegaskan bahwa pengawasan yang efektif dapat meningkatkan kepatuhan terhadap regulasi. Dengan adanya audit dan pengawasan yang konsisten, rumah potong akan lebih termotivasi untuk menjaga kualitas dan kehalalan produk mereka⁴⁸.

Pengawasan yang dilakukan oleh LPPOM MUI terhadap Rumah Potong Unggas (RPU) yang belum bersertifikat halal berfokus pada edukasi, inspeksi, dan dorongan untuk memenuhi standar kehalalan. Berikut adalah langkah-langkah yang biasanya dilakukan:

a. Edukasi dan Sosialisasi

LPPOM MUI memberikan pemahaman kepada pelaku usaha di RPU tentang pentingnya sertifikasi halal, baik dari sisi keagamaan maupun regulasi. Banyak pelaku usaha yang belum memahami standar halal dan prosedur sertifikasi, sehingga edukasi ini menjadi langkah awal yang penting.

b. Pemantauan dan Inspeksi Awal

Untuk RPU yang belum bersertifikat, LPPOM MUI sering melakukan inspeksi awal untuk menilai apakah RPU tersebut memenuhi standar halal dan higienitas (*thayyib*). Hal ini meliputi penilaian fasilitas, proses penyembelihan, alat yang digunakan, dan pemisahan lokasi dari aktivitas non-halal.

⁴⁸ Hasil Wawancara Bpk. Bapak Drh. H. Sumarsongko selaku Direktur LPPOM MUI Kalimantan Timur, Tanggal 29 Juli 2025

c. Identifikasi Kendala

LPPOM MUI mengidentifikasi kendala yang menyebabkan RPU belum bersertifikat halal, seperti belum adanya Juru Sembelih Halal (Juleha) yang bersertifikat, fasilitas yang tidak memenuhi standar, atau kurangnya pemahaman tentang regulasi. Kendala-kendala ini kemudian dicatat untuk diberikan solusi.

d. Penerapan HAS 23000

LPPOM MUI mewajibkan RPU mengikuti standar Halal Assurance System (HAS) 23000, yang mencakup seluruh proses dari hulu ke hilir. Standar ini mengatur penyembelihan halal, kebersihan fasilitas, penggunaan alat yang sesuai, dan pemisahan lokasi dari unsur haram, seperti peternakan babi.

e. Sertifikasi Halal

Setelah audit dan pelatihan selesai, RPU yang dinyatakan memenuhi standar akan diberikan sertifikat halal. Proses ini dilakukan dengan cepat, seperti di RPU Rorotan, di mana sertifikasi selesai dalam waktu sekitar dua minggu setelah pengisian formulir dan audit.

f. Monitoring dan Evaluasi

Setelah sertifikasi halal diterbitkan, LPPOM MUI tetap melakukan monitoring berkala untuk memastikan RPU terus mematuhi standar halal yang telah ditetapkan.

LPPOM MUI juga terus mendorong peningkatan jumlah RPU bersertifikat halal karena saat ini masih banyak yang belum memenuhi standar, dengan program pelatihan dan sertifikasi gratis untuk mendukung pelaku usaha.⁴⁹

3. Profil Instansi

A. Identitas Instansi

Nama Instansi: Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Provinsi Kalimantan Timur

Alamat: Jl. Harmonika No. 1, Kelurahan Dadi Mulya, Kecamatan Samarinda Ulu, Kota Samarinda, Kalimantan Timur

Nomor Telepon: 0821-4861-0915

Jadwal Senin–Jumat (08.00–16.00), Sabtu (08.00–13.00)

Website/blog: <https://halalkaltim.blogspot.com>

B. Sejarah Singkat

LPPOM MUI Kalimantan Timur dibentuk sebagai perpanjangan tangan dari LPPOM MUI pusat yang didirikan pada tahun 1989. Kehadirannya di Kalimantan Timur ditujukan untuk memfasilitasi proses sertifikasi halal produk makanan, minuman, obat-obatan, kosmetika, serta jasa penyembelihan. Sejak

⁴⁹ Hasil Wawancara Bpk. Bapak Drh. H. Sumarsongko selaku Direktur LPPOM MUI Kalimantan Timur, Tanggal 29 Juli 2025

Januari 2014, kantor operasional LPPOM MUI Kaltim resmi berkantor di Kompleks Kantor MUI Provinsi Kaltim, Segiri, Samarinda.

C. Visi dan Misi

Visi:

Menjadi lembaga terpercaya dalam menjamin kehalalan produk dan jasa, serta mendukung terwujudnya masyarakat yang sadar halal dan thayyib.

Misi:

1. Melaksanakan kajian dan penelitian kehalalan produk pangan, obat-obatan, kosmetik, dan jasa
2. Memberikan pelayanan sertifikasi halal yang profesional dan transparan.
3. Menyebarkan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya produk halal.
4. Mendorong pelaku usaha untuk memenuhi standar Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

D. Tugas dan Fungsi

Sebagai lembaga teknis di bawah Majelis Ulama Indonesia Provinsi Kalimantan Timur, LPPOM MUI memiliki tugas dan fungsi utama:

1. Melakukan **audit halal** terhadap produk dan jasa yang diajukan oleh pelaku usaha di wilayah Kalimantan Timur

2. Menyusun dan menyampaikan **rekomendasi fatwa halal** kepada Komisi Fatwa MUI berdasarkan hasil audit.
3. Melakukan **bimbingan teknis** seperti pelatihan Juru Sembelih Halal (Juleha) dan pendampingan UMKM.
4. Berkoordinasi dengan **BPJPH, Dinas terkait, dan Satgas Halal** dalam pelaksanaan pengawasan dan penegakan sertifikasi halal.

E. Kegiatan dan Program Utama

- a. **Audit dan Sertifikasi Halal:** Verifikasi dan audit dokumen, kunjungan lapangan, serta rekomendasi fatwa halal kepada Komisi Fatwa MUI
- b. **Pelatihan dan Sertifikasi Juleha:** Pelatihan penyembelihan halal kepada juru sembelih di rumah potong unggas atau hewan.
- c. **Sosialisasi Halal ke UMKM dan Industri:** Edukasi tentang sistem jaminan halal dan pentingnya label halal BPJPH.
- d. **Kolaborasi Pengawasan Lapangan:** Bersama BPJPH, Dinas Peternakan, dan Satgas Halal meninjau lokasi pemotongan, pasar, dan distribusi hasil sembelihan.

F. Media Sosial

a. Instagram Ippom Mui Kalimantan Timur⁵⁰



Sumber: Ippommui_kaltim

⁵⁰ Hasil Wawancara Bpk. Bapak Drh. H. Sumarsongko selaku Direktur LPPOM MUI Kalimantan Timur, Tanggal 29 Juli 2025

BAB III

PEMBAHASAN TENTANG PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL PADA PENYEMBELIHAN UNGGAS DI KOTA SAMARINDA

A. Pelaksanaan Sertifikasi Halal Pada Penyembelihan Unggas Di Kota Samarinda Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal

Pelaksanaan Sertifikasi Halal pada penyembelihan unggas di Kota Samarinda berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal adalah produk daging yang dihasilkan dari sembelihan hewan halal melalui tata cara penyembelihan sesuai dengan syariat Islam. Dalam proses penyembelihan menurut syariat Islam ada terdapat faktor faktor yang mempengaruhi status kehalalan hasil sembelihan di kota samarinda, di antaranya jenis hewan yang disembelih, orang yang menyembelih, alat yang digunakan untuk menyembelih, serta tata cara penyembelihan masih banyak belum bersertifikat halal sekitar 10-20% saja artinya banyak yg belum bersertifikat halal .

1. Legalitas dan Sertifikasi Halal

Legalitas dan sertifikasi halal merupakan aspek fundamental yang sangat penting bagi rumah potong unggas, terutama dalam konteks ekonomi. Sertifikasi halal tidak hanya menjamin bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan ketentuan syariah, tetapi juga berfungsi sebagai alat untuk membangun kepercayaan konsumen. Dalam dunia ekonomi, kepercayaan adalah salah satu faktor kunci yang mempengaruhi keputusan pembelian. Konsumen, khususnya

yang beragama Islam, cenderung memilih produk yang memiliki sertifikasi halal karena mereka percaya bahwa produk tersebut memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan maka dari itu pelaku usaha wajib mengajukan permohonan sertifikat halal. Menurut ketentuan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal dalam Pengajuan Permohonan Sertifikat Halal, di antaranya Pasal 67 Ayat (1) Pelaku Usaha mengajukan permohonan Sertifikat Halal Secara tertulis dalam Bahasa Indonesia Kepada BPJPH melalui sistem elektronik terintegrasi. Ayat (2) Permohonan Sertifikasi Halal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus dilengkapi dengan dokumen:

- a. data Pelaku Usaha
- b. nama dan jenis produk
- c. daftar Produk dan Bahan yang digunakan; dan
- d. pengolahan Produk

Berdasarkan Hasil Faktual temuan penulis dari serangkaian penelitian dengan LPPOM MUI Kalimantan Timur yang sudah bersertifikasi halal tentu belum semua yang memenuhi syarat Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Pasal 67 menjadi pedoman landasan permohonan Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Rumah Potong Unggas untuk mendapatkan Status Sertifikasi Halal dengan demikian, legalitas dan sertifikasi halal bukan hanya sekadar kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga merupakan strategi bisnis yang penting dalam menciptakan kepercayaan, meningkatkan loyalitas konsumen, dan membuka peluang pasar yang lebih luas. Dalam Kota Samarinda ini, di mana permintaan akan produk

halal terus meningkat dikarenakan mayoritas beragama Islam, dan rumah potong unggas yang menerapkan standar halal dan memiliki sertifikasi yang sah akan memiliki keunggulan kompetitif yang signifikan di pasar maka dari itu pelaku usaha wajib melakukan permohonan Sertifikasi Halal .

2. Proses Penyembelihan

Proses penyembelihan unggas di rumah potong merupakan elemen kunci yang menentukan kehalalan dan kualitas produk. Dalam konteks ini, Teori Proses sangat relevan, yang menyatakan bahwa setiap tahap dalam suatu proses harus dilakukan dengan standar tertentu untuk mencapai hasil yang optimal. Dalam penyembelihan unggas, hal ini mencakup mengikuti syarat-syarat syariah seperti pengucapan basmalah, cara penyembelihan yang benar, serta penggunaan alat yang sesuai. Sehubungan dengan adanya Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Pasal 71 ayat (1) Bahan yang Berasal dari Hewan sembelihan wajib berasal dari hewan yang disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner. Ayat (2) Penyembelihan sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah ayat (1) dilakukan oleh juru sembelih halal di tempat rumah potong hewan/unggas dan tempat pemotongan hewan/unggas lainnya.

Berdasarkan Hasil Faktual temuan penulis dari serangkaian penelitian dengan LPPOM MUI Kalimantan Timur penjelasan di atas menunjukkan bahwa masih ada banyak yang melakukan penyembelihan unggas secara ilegal

di pasar. Dalam hal ini, proses penyembelihan yang sesuai syariat adalah langkah penting untuk menghasilkan daging unggas yang halal dalam Pelaksanaan Sertifikasi Halal Pada Penyembelihan Unggas Di Kota Samarinda Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal.

3. Kelayakan Lokasi Rumah Potong

Kelayakan lokasi rumah potong unggas merupakan aspek krusial yang berpengaruh pada operasional dan keberhasilan usaha. Dalam konteks ini, teori Sistem Terbuka menjelaskan bahwa organisasi berinteraksi dengan lingkungan sekitarnya, yang memengaruhi kinerja dan hasil yang dicapai. Lokasi yang strategis tidak hanya mendukung kelancaran proses operasional, tetapi juga memainkan peran penting dalam menjaga kualitas produk. Misalnya, lokasi yang jauh dari permukiman dapat mengurangi risiko kontaminasi silang dan polusi, sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Selain itu, Teori Akses Pasar menunjukkan bahwa lokasi yang baik akan memudahkan distribusi dan aksesibilitas produk ke pasar. Dengan demikian, rumah potong yang berlokasi di tempat yang tepat tidak hanya meningkatkan efisiensi operasional, tetapi juga dapat memperluas pangsa pasar dan memberikan nilai tambah bagi konsumen. Kelayakan lokasi, oleh karena itu, menjadi faktor penting dalam menciptakan keunggulan kompetitif dalam industri rumah potong unggas. Berdasarkan ketentuan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Dalam Lokasi, Tempat, Dan Alat Proses Produk Halal Pasal 6 Ayat (1) Lokasi

tempat wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat proses produk tidak halal. Ayat (2) Lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib:

- a. Dijaga kebersihan dan higienitasnya;
- b. Bebas dari najis dan
- c. Bebas dari bahan tidak halal

Ayat (3) Lokasi yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud pada (1) meliputi tempat alat :

- a. Penyembelihan;
- b. Pengolahan;
- c. Pengemasan
- d. Pendistribusian
- e. Penjualan, dan
- f. Penyajian

Berdasarkan Hasil Faktual temuan penulis dari serangkaian penelitian dengan LPPOM MUI Kalimantan Timur dalam penjelasan di atas menunjukkan bahwa lingkungan RPU di samarinda masih banyak yang belum memenuhi syarat Sertifikasi Halal dikarekan masih banyak ditemui penyembelihan secara ilegal dipasar segiri, oleh sebab itu lokasi dapat mempengaruhi operasional dan keberhasilan suatu usaha dan pelaku usaha seperti RPU. Kelayakan lokasi yang baik berkontribusi pada keberhasilan rumah potong unggas dalam menjaga standar halal dan kualitas produk dalam Pelaksanaan Sertifikasi Halal Pada

Penyembelihan Unggas Di Kota Samarinda Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal.

B. Pengawasan Terhadap Sertifikasi Halal Pada Penyembelihan Unggas Di Kota Samarinda

Pengawasan penyembelihan unggas di kota samarinda merupakan bagian penting dari strategi penerapan sertifikasi halal dan upaya Pemerintah Daerah dalam menjamin keamanan pangan asal hewan, higienitas proses penyembelihan

Dari hasil observasi dan wawancara, diketahui bahwa penyembelihan unggas di Kota Samarinda umumnya dilakukan di Rumah Potong Unggas (RPU), namun masih terdapat praktik penyembelihan yang dilakukan di luar RPU secara tradisional atau di pasar-pasar tanpa pengawasan yang memadai. Hal ini menimbulkan berbagai permasalahan mulai dari sanitasi yang buruk, potensi penyebaran penyakit zoonosis, hingga pelanggaran terhadap syariat penyembelihan halal.

Pengawasan penyembelihan unggas diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 42 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Pasal 111 ayat (1) BPJPH melakukan pengawasan terhadap JPH. Ayat (2) Pengawasan JPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan terhadap:

- a. LPH;
- b. Kehalalan Produk;
- c. Pencantuman Label Halal;
- d. Pecantuman Label tidak Halal;
- e. Pemisahan lokasi, tempat dan alat penyembelihan pengolahan, penyimpanan, pengemasan , pendistribusian, penjualan, serta penyajian antara produk halal dan tidak halal;

Ayat (3) Kegiatan lain sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf g termasuk kegiatan pengawasan JPH. Ayat (4) kementerian terkait, lembaga terkait, dan/atau pemerintah daerah provinsi/kabupaten/kota berkoordinasi dan bekerja sama dengan BPJPH dalam pelaksanaan pengawasan JPH sesuai dengan tugas dan fungsinya.

Dari sisi hukum, sudah ada dasar yang cukup kuat untuk dilakukannya pengawasan. Namun pelaksanaan di lapangan masih menghadapi tantangan dalam penegakan aturan, terutama pada sektor informal atau pelaku usaha kecil.

Pengawasan yang dilakukan di Kota Samarinda belum berjalan secara optimal. Hal ini ditunjukkan dengan masih tingginya praktik penyembelihan di luar lokasi resmi dan minimnya pemenuhan standar sanitasi. Meskipun peraturan sudah tersedia, implementasinya masih lemah akibat kurangnya koordinasi, sumber daya manusia, dan sarana pendukung.

Salah satu kendala utama dalam pelaksanaan pengawasan adalah keterbatasan jumlah tenaga pengawas di lapangan. Dengan luasnya wilayah pengawasan dan

tingginya jumlah tempat penyembelihan tidak resmi, tenaga pengawas yang tersedia sering kali tidak mampu menjangkau seluruh titik kegiatan penyembelihan secara rutin. Selain itu, masih terdapat pelaku usaha dan masyarakat yang belum memahami pentingnya penyembelihan yang memenuhi standar kesehatan dan kehalalan. Banyak di antara mereka yang beranggapan bahwa penyembelihan unggas cukup dilakukan secara sederhana tanpa memperhatikan sanitasi alat, kebersihan lingkungan, dan prosedur penyembelihan halal, sehingga berpotensi menimbulkan risiko bagi kesehatan masyarakat dan kepercayaan konsumen Muslim.

Meskipun terdapat RPH-U yang telah memenuhi standar dan memiliki izin operasional, penggunaannya masih terbatas. Beberapa pelaku usaha memilih menyembelih unggas sendiri dengan alasan efisiensi biaya, kedekatan lokasi, atau belum adanya regulasi yang benar-benar mengharuskan pemanfaatan RPH-U. Padahal, penyembelihan di luar fasilitas resmi menyulitkan pelaksanaan kontrol kualitas dan jaminan produk halal. Dalam konteks ini, Dinas Peternakan telah menyusun berbagai langkah strategis, seperti meningkatkan intensitas pembinaan, menjalin kerja sama lintas sektor dengan Dinas Kesehatan dan MUI, serta mendorong penyusunan Peraturan Daerah (Perda) yang mengatur secara khusus tentang penyembelihan unggas dan pengelolaan RPH-U.

Upaya lain yang dilakukan adalah memberikan pelatihan teknis kepada pelaku usaha unggas, baik di sektor budidaya maupun pemotongan, guna meningkatkan pemahaman mereka tentang pentingnya manajemen penyembelihan

yang baik dan benar. Selain itu, LPPOM MUI sertifikasi halal bekerja sama dengan BPJPH dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Langkah ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan daya saing produk unggas lokal, tetapi juga untuk melindungi konsumen dari risiko konsumsi produk yang tidak higienis atau diragukan status kehalalannya.

Secara umum, dapat disimpulkan bahwa pengawasan terhadap penyembelihan unggas di Kota Samarinda masih perlu diperkuat, baik dari sisi regulasi, sumber daya manusia, infrastruktur, maupun kesadaran pelaku usaha. Koordinasi lintas sektor serta dukungan kebijakan pemerintah daerah sangat dibutuhkan untuk menciptakan sistem penyembelihan unggas yang terstandarisasi dan berkelanjutan. Dengan peningkatan pengawasan dan kesadaran pelaku usaha, diharapkan proses penyembelihan unggas di Samarinda dapat menjamin produk yang aman, sehat, utuh, dan halal bagi masyarakat luas.

BAB IV

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian pada skripsi yang berjudul "Pelaksanaan sertifikasi halal pada penyembelihan unggas di kota samarinda", maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pelaksanaan penyembelihan unggas di kota samarinda berdasarkan peraturan pemerintah no 42 tahun 2024 tentang penyelenggaraan bidang jaminan produk halal masih dalam tahap awal implementasi dan belum sepenuhnya berjalan optimal disemua sektor.

LPPOM MUI provinsi kalimantan timur telah mengambil langkah strategis seperti sosialisasi, pembinaan pelaku usaha ,upaya tersebut bertujuan untuk membangun kesadaran akan pentingnya jaminan produk halal, terutama bagi produk hasil ternak seperti daging, ayam potong, telur, susu, dan olahan turunannya.

2. Pengawasan terhadap penyembelihan unggas di kota samarinda belum berjalan secara optimal, hal ini ditunjukkan dengan masih tingginya praktik penyembelihan diluar lokasi resmi dan minimnya pemenuhan standar sanitasi.

Meskipun peraturan sudah tersedia, implementasinya masih lemah akibat kurangnya kesadaran pelaku usaha.

B. SARAN

Berdasarkan kesimpulan hasil penelitian yang telah penulis paparkan di atas, adapun saran yang dapat diberikan adalah:

1. Meningkatkan langkah-langkah implementasi secara lebih strategis dan perluasan sosialisasi dan edukasi mengenai kewajiban dan manfaat jaminan produk halal, terutama kepada pelaku usaha di sektor peternakan.
2. Meningkatkan kapasitas sumber daya manusia khususnya penambahan jumlah penyulu halal yang memiliki kompetensi teknis dan bersertifikat agar proses pembinaan dan pendampingan dapat dilakukan secara lebih intensif dan merata diseluruh wilayah kota samarinda.

DAFTAR PUSTAKA

A. Buku

- Abdul Rohman, "Pengembangan dan Analisis Produk Halal", Pustaka Pelajar, Yogyakarta, 2012
- Abu Fida, Y, A. Ibrahim, (Eds). *Ensiklopedi Halal Haram Makanan*. Solo: Pustaka Arafah. 2014
- Agus Mulyono, "Juru Penyembelihan Halal (Juleha) di Indonesia", Litbangdiklat Press, Jakarta, 2020
- Ahmad Sarwat, "Halal Atau Haram ?", PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2014
- Amin, Ma'ruf, Hijrah Saputra, Ma'ruf Amin, dan Saputra. Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975 (Edisi Terbaru). Sekretariat Majelis Ulama Indonesia, Jakarta 2015.
- Burhanuddin, Pemikiran hukum perlindungan konsumen dan sertifikasi halal, UIN-Maliki press, Malang. 2011
- Hasan, Sofyan, Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif, Aswaja Pressindo. Yogyakarta 2014
- Musa Kamil, Ensikopedi Halal Haram Dalam Makanan Dan Minuma, Ziyad Visi Media, Solo, 2016
- Rasyid, Sulaiman, Fiqih Islam, Sinar Baru Algensindo, Bandung 2005
- Sayyid Sabiq, Fiqih Sunnah¹³, Diterjemahkan Oleh Kamaluddin A. Marzuki Dari Fiqih Sunnah PT. Alma'arif, Jakarta, 1987
- Soerjono Soekamto & Sri Mamudji, Penelitian Hukum Normatif Suatu Tinjauan Singkat, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta, 2010
- Sri Nuryati, Halalkah Makanan Anda?, PT Aqwam Media Profetika, Solo, 2008
- Yatini, Dampak Pengesahan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang CiptaKerja Terhadap Perlindungan Jaminan Produk Halal Bagi Konsumen, PT Cita Intrans Selaras, Malang, 2020
- Zuchri Abdussamad, Metode Penelitian Kualitatif. Syakir Media Press, Makassar, 2025
- Zulham, Hukum Perlindungan Konsumen, Kencana Prenada Media Group, Jakarta 2013

B. Perundang-Undangan

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Pelaksanaan Undang Undang
Jaminan Produk Halal

Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang
Jaminan Produk Halal.

Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar
Penyembelihan Halal

C. Jurnal

Asyik Nur Allifah AF1*, Heni Mutmainnah, Nur Alim Natsir. SOSIALISASI
PENTINGNYA SERTIFIKAT HALAL PADA PRODUK MAKANAN
DAN MINUMAN DI KOTA AMBON. Volume 4 No 2, 2023.

Azhari. 2012. Pengamatan kesempurnaan pengeluaran darah pada karkas ayam
yang diperdagangkan di sekitar kota banda aceh. Volume 2, No 2, Fakultas
Sains peternakan, Banda Aceh, 2012

Billah, Muhammad Erfan Muktasim dan Suwardi, “Undang-Undang Jaminan
Produk Halal Sebagai Bentuk Internalisasi Nilai Syari’ah Dalam Hukum
Nasional”, Volume 1 No 2, Fakultas Hukum Ekonomi Syariah, 2018

Cita Ayu Alfioni Wenovita, ‘Penegakan Hukum Sertifikasi Halal Rumah Potong
Hewan’ volume 4 no 4, 2021

Dewi Ayu Widyaningsih Institut Al-Ma’arif Way Kanan, Sertifikasi Halal
Perspektif Maqashid Syariah. Volume 4 No 1, 2023

Dimas Ahmad Muflikh, Farid Ardyansyah. Analisis Aktivitas Bisnis Pemotongan
Hewan dalam Perspektif Etika Bisnis Islam (Studi pada Rumah Potong
Unggas di Kalimati Tengah, Surabaya). Volume 2, No 1, 2023

Faridah, Hayyun Durrotul, Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan,
dan Implementasi". Journal of Halal Product and Research, Volume 2 No 2,
2019

Farra Sasmita, Wa Ode Umrawati Latif, Yogi La Ode Prianata. Impelementasi Biosekuriti dan Higiene Rumah Pemotongan Unggas Skala Kecil di Kota Kendari. Volume 7 , No 1, 2025

Rahayu Japar,Ildris Paraikkasi, Cut Muthiadin.PERAN LEMBAGA SERTIFIKASI HALAL DALAM MEMBANGUN EKOSISTEM HALAL: TANTANGAN DAN PELUANG. Volume 4 No 2, 2024

Ratih Rahayu, & Akhmad Yusup. Analisis Kesadaran Hukum dan Perlindungan Pelaku Usaha terhadap Konsumen tentang Kepemilikan Sertifikat Halal. Jurnal Riset Ekonomi Syariah, 2022

Sheilla Chairunnisyah,PERAN MAJELIS ULAMA INDONESIA DALAM MENERBITKAN SERTIFIKAT HALAL PADA PRODUK MAKANAN DAN KOSMETIKA. Volume 3 No 2, 2017

Sofania Indraini. ANALISIS HIGIENE DAN SANITASI LINGKUNGAN RUMAH PEMOTONGAN AYAM DI DESA SIDOWUNGU KECAMATAN MENGANTI KABUPATEN GRESIK BERDASARKAN SNI 01-6160-1999. Volume 6, No 3, 2024

Tian Nur Ma'rifat dan Maya Sari, Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani, dalam Jurnal Khadimul Ummah, Volume 1, No 1, Universitas Darussalam Gontor, Jawa Timur, 2017 1, No. 2, 2021

Yanuardin, Analisis Sertifikasi Halal Bagi Produk Pangan di Indonesia. Volume 6, No 1, 2025

Yusuf Setiawan, Nurhidayati , Auliya Lathifah. Ekosistem Halal Rumah Potong Hewan. Volume 10, No 1, 2024

D. Internet

<https://halalmui.org/3-alasan-produk-sembelihan-wajibsertifikasi-halal/> (accessed 16 Agustus 2025)

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP




Kevin Michelin.S; Dilahirkan di Kabupaten Kutai Barat tepatnya di lokasi Tering Seberang pada hari Minggu tanggal 24 Desember 2000. Anak pertama dari pasangan Bapak Stepanus Ujung dan Ibu Krisnawaty. Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar (SD) tahun 2006 s.d 2012 di SD Negeri 001 Barong Tongkok, Kecamatan Barong Tongkok, Kabupaten Kutai Barat, Provinsi Kalimantan Timur, melanjutkan ke jenjang pendidikan di Sekolah Menengah Pertama (SMP) tahun 2012 s.d 2015 di SMP Katolik 2 WR Soepratman, Kecamatan Barong Tongkok, Kabupaten Kutai Barat, Provinsi Kalimantan Timur, kemudian melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) tahun 2015 s.d 2018 di SMA Negeri 2 Sendawar, Kecamatan Barong Tongkok, Kabupaten Kutai Barat, Provinsi Kalimantan Timur. Pada tahun 2018, penulis terdaftar sebagai mahasiswa Universitas Widya Gama Mahakam

Kevin Michelin.S

1. Surat Keterangan Penelitian

LPPOM Leading in
Halal Assurance
Solutions
KALIMANTAN TIMUR
Gedung MU1 Provinsi Kalimantan Timur Lt. 2
Jln Harmonika, No. 01, Pevah Segiri, Samarinda, Kalimantan Timur 75123
Telp. 0821-4861-0915/ 0853-4840-9707 | Email: lppomui.kalimantan timur@halalini.org



Nomor : 032/SK/P/LPPOM-KT/IX/2025 Samarinda, 23 September 2025
Lampiran : -
Perihal : Kesediaan Penelitian Skripsi


Kepada Yth.
Dekan Fakultas Hukum
Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda
di -
Samarinda

Memperhatikan surat Dekan Fakultas Hukum Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda Nomor 291/UWGM/FH-B/VII/2025 Tanggal 28 Juli 2025 Perihal Permohonan Ijin Penelitian pada LPH LPPOM Provinsi Kalimantan Timur, bersama ini dapat kami sampaikan hal-hal sebagai berikut :

NO	NAMA	NPM	JUDUL SKRIPSI
1	Kevin Michelin.S	1874201082	Pelaksanaan Sertifikasi Halal Pada Penjualan Unggas Di Kota Samarinda

Berkaitan dengan hal tersebut, kami dapat memberikan kesempatan kepada saudara untuk melaksanakan Penelitian di LPH LPPOM Provinsi Kalimantan Timur.

Demikian hal ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.


drh. H. Sumarsongko
Direktur

Gambar 2. Surat Keterangan penelitian

Dokumentasi



Gambar 2 Hasil Wawancara dengan Bapak Drh. H. Sumarsongko selaku Direktur LPPOM MUI Kalimantan Timur